GB

90x60 SEMI-PROFESSIONAL FREE STANDING GAS-ELECTRIC COOKER USER MANUAL

Dear User,
It is our ultimate desire that you achieve the best performance from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

ATTENTION!
THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED LOCATION. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.,

1 - TABLE OF CONTENTS



2 - INSTALLATION OF YOUR OVEN

Electrical Connection and Security

1. Your oven is adjusted in compliance with 230 Volt 16 Ampere electric supplies. (For 3 phase 230V/400V 32 Ampere) If the mains is different from these values, contact your authorized service.
2. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system.
3. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
4. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm2 or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2

Gas Connection and Security

1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.
2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m3/h per kW of burners.
4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.
5. Please use flexible hose for gas connection.
6. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.
7. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm.The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp.
8. The hose should be replaced before its last expiry date.
9. Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.
10. RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.
11. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR OVEN GO THROUGH THE HEATED AREAS, ESPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE OVEN. DO NOT MOVE GAS CONNECTED OVEN. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR.

3 - INSTALLATION OF THE OVEN FEET

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in Figure 1. Nuts are centered on these lathes in order to screw feet (Figure 2). Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 3).
2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.
3. If your oven has plastic food as in Figure-4 you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

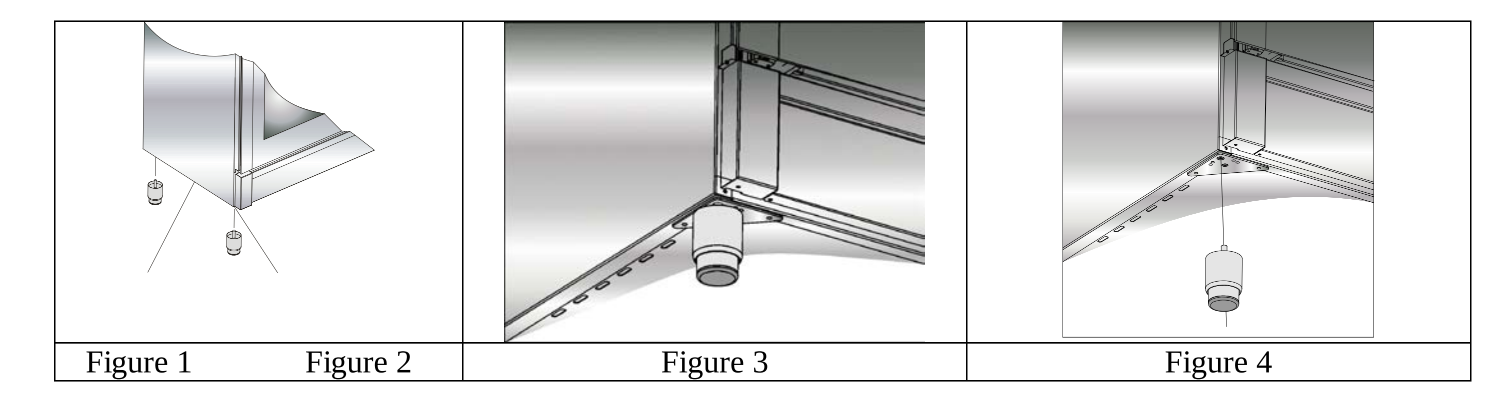


Figure 1 Figure 2 Figure 3 Figure 4

4 - TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER

Before making the connections of your appliance:

Before starting to use the appliance, read the user manual of the appliance carefully. In this user Manual, there are important information regarding your, our customers' security, how you will use it and how you will make its maintenance. The conversion to the natural gas will be made by exchanging the auxiliary material (injector) given in the delivery of the oven with the equivalent one which was installed to the oven and mentioned in the user manual Idling adjustment will be made according to the flame high pursuant to the below data by turning counter clockwise of the adjustment screw in the tap shaft.

Specifications	90x60 Cooker
Outer width	950 mm
Outer depth	635 mm
Outer height	880 mm
Inner width	765 mm
Inner depth	410 mm
Inner height	355 mm
Oven volume	110 lt.
Lamp power	15 W
Turnspit power	4 W
Top heating element	1500 W

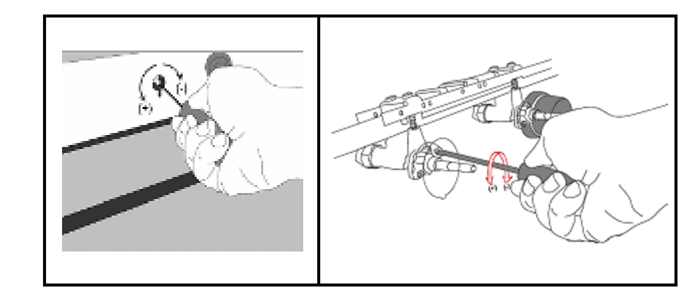
			Natural gas	LPG
			G 20-20	G 30-30
Wok Burner	**Injector**	mm	1.30	0.96
	Power	KW	3.35	3.60
Rapid Burner	**Injector**	mm	1.15	0.85
	Power	KW	2.77	3.00
Semi-rapid Burner	**Injector**	mm	0.97	0.65
	Power	KW	1.78	1.78
Auxiliary Burner	**Injector**	mm	0.72	0.50
	Power	KW	1.00	0.88
Oven Burner	**Injector**	mm	1.45	1.00

Bottom heating element	2000 W
Turbo heating element	2 x 1250 W
Grill heating element	2500 W
Supply voltage	220-400V, 50-60 Hz
Hot plate 145 mm (opt)	1000 W
Hot plate 180 mm (opt)	1500 W

	Power	KW	4.00	4.00
Grill Burner	**Injector**	mm	1.20	0.85
	Power	KW	2.60	2.90

Reduced Flame Gas Cock Adjustment:
to adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 5 and 6).

	From LPG to Natural gas	**From Natural gas to LPG**
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary	2 turns	2 turns clockwise



Burner	anticlockwise	
Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise
Oven Broiler	4,5 turns anticlockwise	4,5 turns clockwise
Grill Broiler	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise

Figure – 5	Figure – 6

5 - NOZZLE CHANGEMENT OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as figure-7
2. Please remove nozzle (figure-8) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (figure-9)

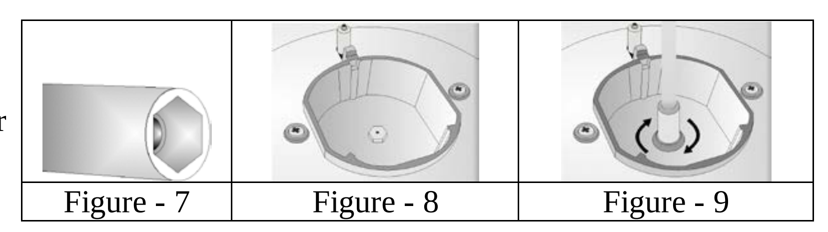


Figure - 7 Figure - 8 Figure - 9

Oven Burner Nozzle Change:

1. Rem ove the oven broiler cover that is fixed with screws to the cavity. (figure 10)
2. Unscrew the screw that fixes the broiler to the cavity. Thus, the broiler is free from the cavity. (figure
3. The ignition electrode and the thermocouple are fixed by clip. Carefully disengage it from the clip and detach the burner and the connection from each other as shown in the figure 12.
4. The burner remains unconnected after the removal of the ignition electrode and the thermocouple. Remove the burner by raising it slightly and apply rightward pull-force. (figure 13)
5. The oven broiler injector is reached easily after the oven broiler is removed. (figure 14)

6. A 7-mm spanner shall be used in order to replace the injector. (figure 15)
7. Grill broiler doesn’t have a cover. There are screws that fix the grill broiler to the cavity, unscrew them by a crosshead screwdriver.

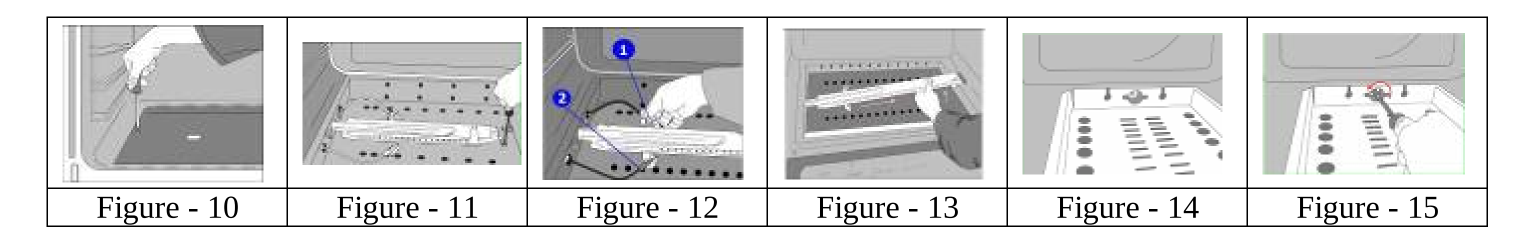


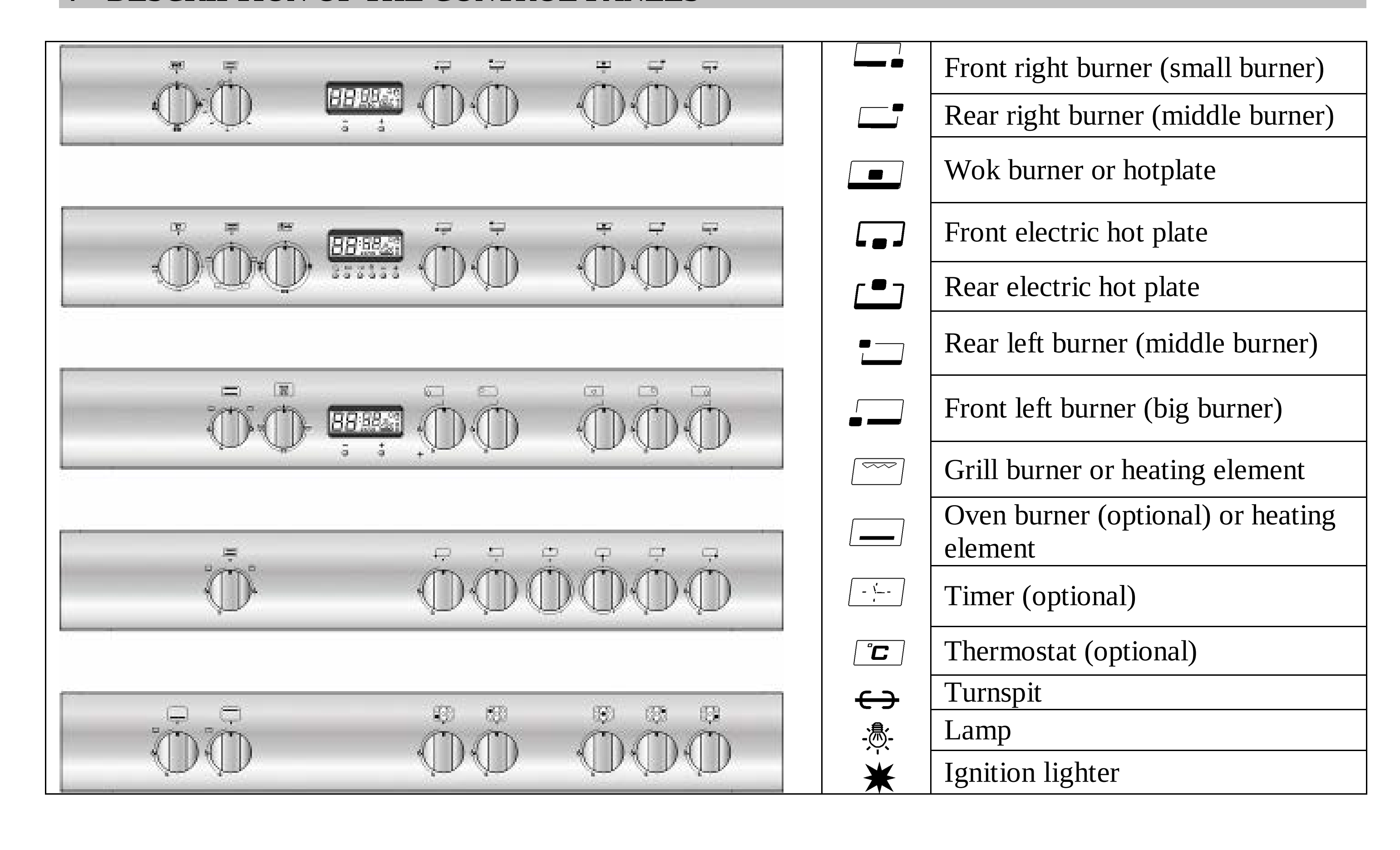
Figure - 10	Figure - 11	Figure - 12	Figure - 13	Figure - 14	Figure - 15

6 - IMPORTANT WARNINGS

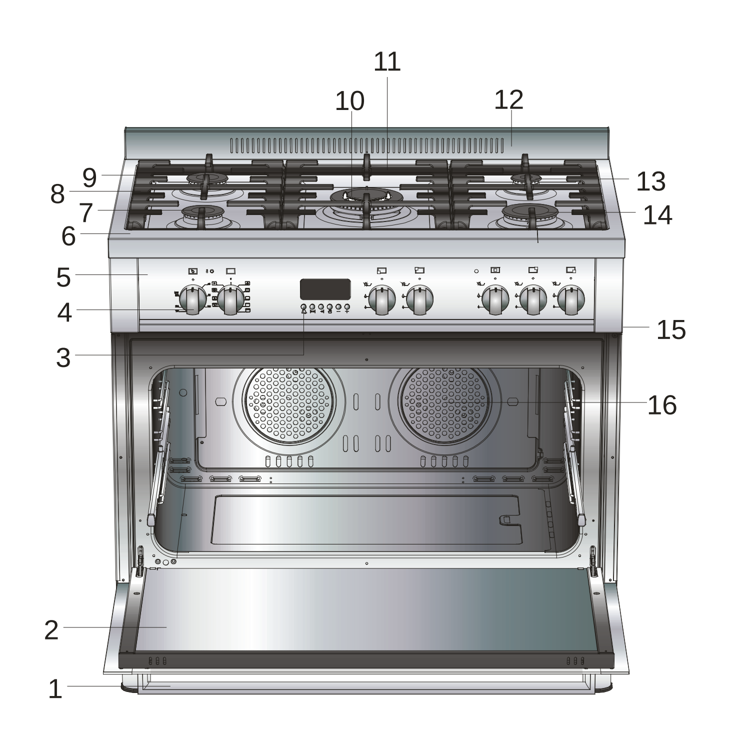
1. The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
2. Power supply voltage of your oven is 220-240V, 50-60 Hz for mono phase and 230V/400V, 50-60 Hz for 3 phases.
3. If the current rate of the fuse in your inst allation is less than 16 Ampere (for mono phase) 32 Ampere (for 3 phase), make a qualified electrician fit a 16 / 32 Ampere fuse.
4. Since the plug of your oven has earth system, ensure using socket with earth system. If it is used without earth system, our firm is not responsible for any loss which may arise.
5. Keep the gas hose and electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
6. When the supply cable gets defective, get it replaced by conducting our service as soon as possible.
7. Before changing the oven lamp, disconnect the power plug from the wall socket.
8. Be sure that the cooker is configured correctly for local requirements (for example, the jets must be suitable for local gas type and gas pressure)
9. Connect your oven to LPG cock in shortest way and without any leakage. Minimum 40 cm - Max. 125 cm
10. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
11. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well.
12. Maintain the natural ventilation ducts properly.
13. When the oven is being used, the reachable parts may be hot, children should be kept off from hot surfaces and the areas where charged with electricity.
14. When the oven is hot never touch the oven glass by hand or touch by means of a tool.

15. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep flammable materials inner side of or around the appliance.
16. You must use the safety sheath of control panel when the oven section is in grill mode.
17. Gas tapes are secured by locks. Do not turn before pressing the button.
18. Oven valve has safety cock. Flames are kept about 3-5 sec. If the oven burner can not flame, repeat this procedure 5-6 times. If the problem persists, please contact with the nearest service.
19. Please place the tray to the lowest shelf and add 200 ml water when you cook something in chicken roast section.
20. Make sure that rear pulley section of the grill swelling is fixed on V-bed on the grill when you use the grill swelling.
21. It is not suitable to operate both lower and upper burners simultaneously. The lower burner is designed for cooking and upper burner is designed for frying.

7 - DESCRIPTION OF THE CONTROL PANELS



8 - DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



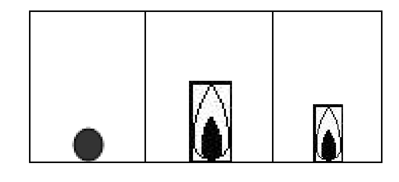
1-	Door handle
2-	Glass oven door
3-	Push buton switches
4-	Command knob
5-	Command panel
6-	Cooker top plate
7-	Semi-rapid burner
8-	Cooker grid
9-	Semi-rapid burner
10-	Wok burner
11-	Wok burner grid
12-	Splash back
13-	Auxiliary burner
14-	Rapid burner
15-	Side panel
16-	Turbo fan (double)

9 - USING THE BURNER GROUPS

Using Gas Cooker:

1. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame trough with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.
2. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. In order to light the cooker;
3. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. (OPTIONAL)
4. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.
5. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.
6. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

	LEVEL 1	**LEVEL 2**	**LEVEL 3**	**LEVEL 4**	**LEVEL 5**	**LEVEL 6**
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

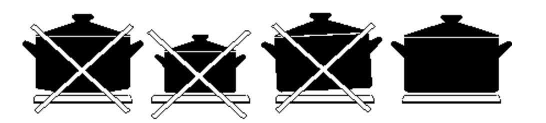


145 mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

Closed	Fully open	Half open

1. Electric Hotplates have standard of 6 temperature levels (as described herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.
3. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given below.

Wok Burner	24 - 28 cm
Big Burner	22 - 26 cm
Normal Burner	18 - 22 cm
Small Burner	12 - 18 cm



10 - USING OVEN SECTION

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. Otherwise, your oven will not run.
2. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions (Optional) were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

3. Open the oven cover at level 1 and use the safety panel when grilling on your oven
4. Cooking times: The results may change according to the local voltage and material having different quality, amount, and temperatures.
5. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
6. Cake forms while cooking cake gives better result.
7. MECHANIC TIMER KNOB (Optional): In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

COOKING TABLE

Meals	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	2	30 - 35
Pastry	2	35 - 45
Biscuit	3	20 - 25
Cookie	3	20 - 35
Cake	2	25 - 35
Braided cookie	2	30 - 40
Filo pastry	2	35 - 45
Savory pastry	2	20 - 30
Lamb meat	3	20 - 25
Veal	3	30 - 40
Mutton	3	30 - 40
Chicken (in pieces)	3	30 - 40
Fish	3	20 - 30

11 - MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket and cutoff the gas by closing the gas valve.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Wash the heads of the burners sometimes with soapy water and clean the gas ducts by means of a brush.
6. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
7. Do not clean your oven with steam cleaners.
8. Don't wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing washers fixing the inner glass by means of a screwdriver, clean and rinse it thoroughly. After drying, place the gasket properly and re-install the glass.
10. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching heating elements.
11. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

1. Please check main gas valve.
2. Gas hose is can be broken or bend.
3. Please check the connection of gas hose with oven.
4. Please check noise of gas rate.
5. Please check the gas valve, suitable or unsuitable for your oven.
6. If you can not to solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified persons.
7. We are recommended per 2 year chance your ovens gas valve.
8. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
9. Please check the electric network.
10. Please check the fuse.
11. Please check power supply cord for any damage problems.



90x60 GUÍA PARA USO DEL HORNO DE GAS Y ELÉCTRICO SEMI PROFESIONAL

Estimado cliente,

Nuestro objetivo es proveer este producto que se ha producido sin dañar el medio ambiente, conforme al enfoque de calidad total en las nuestras modernas instalaciones de el ambiente de trabajo, con la mejor eficiencia.
Por este motivo, le recomendamos que lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el producto, mantiene para su uso en su caso.

NOTA:
Esta guía ha sido preparada para más de un modelo. Algunas características pueden no estar disponibles en su dispositivo como se especifica en el manual.

"ESTE DISPOSITIVO DEBE SER INSTALADO CONFORME A LA NORMATIVA APLICABLE Y SÓLO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR O INSTALAR ESTE DISPOSITIVO."

Este producto ha sido fabricado en modernas instalaciones que respetan el medio ambiente sin dañar la naturaleza.

1 - TABLA DE CONTENIDOS



2 – INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO

Conexión eléctrica y seguridad

1. Se necesita un fusible 16 Amperios de acuerdo con la energía eléctrica del dispositivo. Si los valores del fusible no son apropiados, consulte a un electricista.
2. El dispositivo es configurado según la alimentación de 230 V, 50 Hz. Si la red eléctrica es diferente de los valores especificados, consulte a al servicio autorizado y a un electricista especializado.
3. Las conexiones eléctricas del dispositivo deben realizarse únicamente con las tomas de corriente instaladas con conexión a tierra. Si no tiene una toma de corriente con conexión a tierra que se debe colocar el dispositivo, póngase en contacto inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante no es responsable por los daños y perjuicios causados del dispositivo conectado a las tomas de corriente que no son con conexión a tierra.
4. Si el cable de alimentación está dañado, el cable debe ser reemplazado por un electricista calificado para evitar posibles riesgos de choque eléctrico.
5. El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del dispositivo.
6. Algunos modelos se fabrican sin enchufe, y sin cables. En este caso, utilice el cable H05 VV-F 3 G mm^2 para la conexión a monofase o H05 VV-F 5 G 1,5 mm^2 para la conexión a trifásica.

Conexión de gas y seguridad

1. Antes de conectar el dispositivo al suministro de gas, compruebe si la categoría de gas y las propiedades de la presión que aparecen en la información es conforme con su fuente de gas. Si es necesario, póngase en contacto con el Departamento de Servicio para ajustar la categoría de gas.
2. Por favor, lea este manual antes de instalar y utilizar el dispositivo. Como medida de seguridad, estos dispositivos deben ser instalados y/o prestados por una persona competente como indicado en la edición actual de las normas de seguridad de gas.

3. El dispositivo no debe instalarse en una habitación que no tiene una ventana o u otras aberturas controlables. Si es instalado en una habitación sin una puerta que abierta directa al exterior, una abertura/ventilación es necesaria. La circulación de aire debe ser por cada kW del horno 2 m^3/h.
4. La conexión puede ser hacia en izquierda o derecha. Instale la junta y el acoplamiento de la entrada de manguera de acuerdo con la dirección.
5. Si una manguera de metal flexible se utilice para la conexión, una junta debe ser colocada entre la manguera y la tubería principal de gas.
6. El diámetro interior de la manguera flexible que el extremo de la manguera de gas butano se conecta, debe ser de 6 mm para los cilindros para uso doméstico. El diámetro interior de la manguera flexible que el extremo de la manguera de gas natural se conecta, debe ser 15 mm. La manguera debe ser montada firmemente reforzando en el extremo de la manguera con una abrazadera.
7. La manguera debe ser reemplazada antes de llenar su vida útil.
8 ¡Atención! Presten atención que la manguera debe ser corta y no haya una fuga de gas cuando monta la manguera a la llave de gas y/o la válvula de escape. Para la seguridad, presten atención que la longitud de la manguera no excede 125 cm.
9. Para emplazar el horno, asegúrese de que el dispositivo sea al nivel del banco. Si es necesario, gire los pies para ajustar el nivel del banco.
COMPRUEBE DE NUEVA LA CONEXIÓN DE GAS.

La manguera de gas del horno y el cable de alimentación no deben pasar en las zonas calientes especialmente como la parte trasera del horno. No mueva el horno con conexión de gas. Como cualquier fuerza puede aflojar la manguera, podría ocurrir la fuga de gas**.**

3 – INSTALACIÓN DE LOS PIES DEL DISPOSITIVO

Para instalar los pies del aparato;

4. Como se muestra en la Figura 1, hay una barra para montar los pies en la parte inferior del horno. Las tuercas sobre estas barras se montan para atornillar los pies. (Figura 2) completar el proceso de instalación del pie, enroscando los pies a las tuercas. (Figura 3).
5. Puede balancear su horno girando los pies atornillados según el tipo de superficie utilizada.

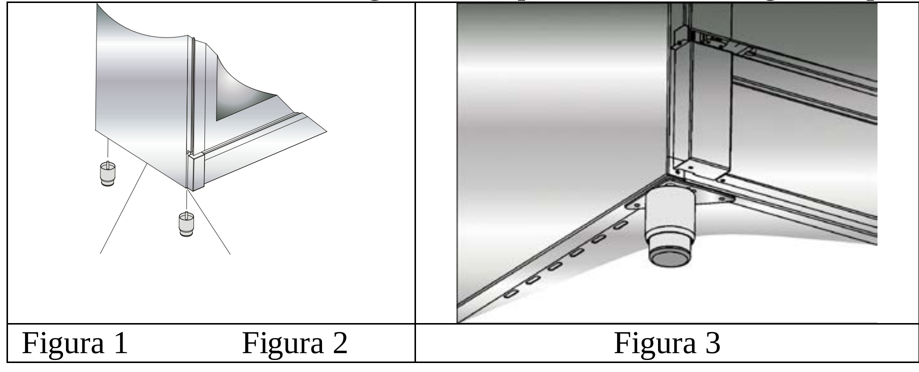


Figura 1 Figura 2 Figura 3

4 – ESPECIFICACIONES DEL DISPOSITIVO

ANTES DE REALIZAR LAS CONEXIONES DE SU DISPOSITIVO;

Lea cuidadosamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo. En esta guía del usuario, hay las informaciones muy importantes sobre la seguridad de nuestros clientes, cómo utilizar y mantener el dispositivo. La conversión de gas se realiza mediante la sustitución del material auxiliar equivalente (inyector) al ese instalado en el horno, el ajuste del ralentí mencionado en la guía del usuario debe ser realizado girando el tornillo de ajuste en la punta del lado, o en la derecha, o el contrario, según la siguiente información por el servicio de acuerdo con la altura de la llama.

Propiedades	90x60 horno
Ancho exterior	950 mm
Profundidad exterior	635 mm
Altura exterior	880 mm
Ancho interna	765 mm
Profundidad interna	410 mm
Altura interna	355 mm
Volumen del horno	110 lt.
Potencia de lámpara	15 W
Potencia de asado de pollo	4 W
Calentador superior	1500 W
Calentador inferior	2000 W
Calentador turbo	2 x 1250 W
Gratinador	2500 W
Voltaje	230V AC, 50Hz
Placa caliente 145 mm (opt)	1000 W
Placa caliente 180 mm (opt)	1500 W

			Gas natural	**GLP**
			G 20-20	**G 30-30**
Quemador Wok	**Inyector**	mm	1.30	0.96
	Potencia	KW	3.35	3.60
Grande Quemador	**Inyector**	mm	1.15	0.85
	Potencia	KW	2.77	3.00
Quemador Medio	**Inyector**	mm	0.97	0.65
	Potencia	KW	1.78	1.78
Quemador pequeño	**Inyector**	mm	0.72	0.50
	Potencia	KW	1.00	0.88
Quemador del horno	**Inyector**	mm	1.45	1.00
	Potencia	KW	4.00	4.00
Quemador de grill	**Inyector**	mm	1.20	0.85
	Potencia	KW	2.60	2.90

5 – PROCESO DE CAMBIO DEL INYECTOR

1. Utilizar un destornillador especial para retirar e insertar el inyector, como se muestra en la Figura -7.
2. Quitar inyector por el destornillador especial (Figura - 8, y montar el nuevo apretando. (Figura. 9)

Figura - 7 | Figura - 8 | Figura - 9

Para realizar el ajuste de baja llama:

Para ajustar su dispositivo según el tipo de gas, quemar el quemador volver el botón a la posición de llama baja. Con la ayuda de un destornillador pequeño y delgado, como se muestra en la imagen siguiente, girar el tornillo de ajuste en el centro del tamaño de la llama o en el lado cuidadosamente la siguiente tabla para ajustar la llama. (Figura 5/6).

	De GLP a Gas natural	Del Gas natural a GLP
Grande quemador	3 giros en sentido antihorario	3 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador medio	2.5 giros en sentido antihorario	2.5 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador pequeño	2 giros en sentido antihorario	2 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador Wok	4 giros en sentido antihorario	4 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador del horno	4,5 giros en sentido antihorario	4,5 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador grill	4 giros en sentido antihorario	4 giros en sentido de las manecillas del reloj

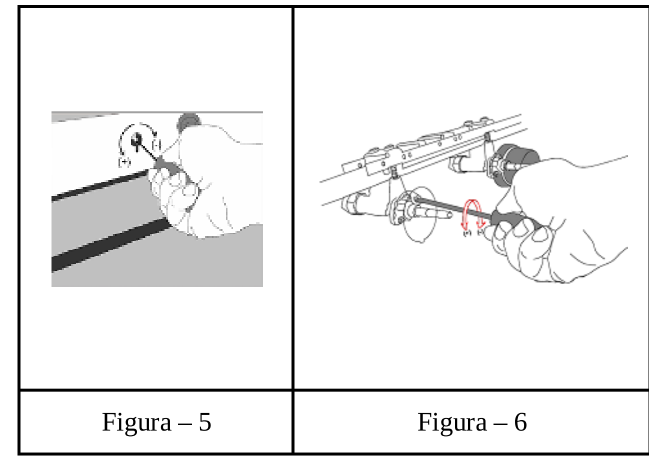


Figura – 5 | Figura – 6

Cambio del inyector del quemador del horno:

8. Retire la cubierta del quemador del horno quitando el tornillo de conexión. (Figura 10)
9. Desconectar el quemador de la caldera retirando los tornillos que fijan el quemador a la caldera. (Figura 11)
10. Las bujías y sensor de seguridad de incandescente están conectados por los clips. Extraiga con cuidado los clips separados estos dos quemadores. (Figura 12)
11. Después de retirar las bujías y sensor de seguridad de incandescente, el quemador se libera. Retire el quemador tirando ligeramente hacia la derecha del horno. (Figura 13)
12. Después de quitar el quemador, se puede acceder fácilmente al inyector para cambiar. (Figura 14)
13. Una llave de 7 mm se puede utilizar para cambiar el inyector. (Figura 15)
14. No hay cubra del quemador de grill. Quitar los tornillos que fijan el quemador por un destornillador, quitando el quemador y se accede al inyector.

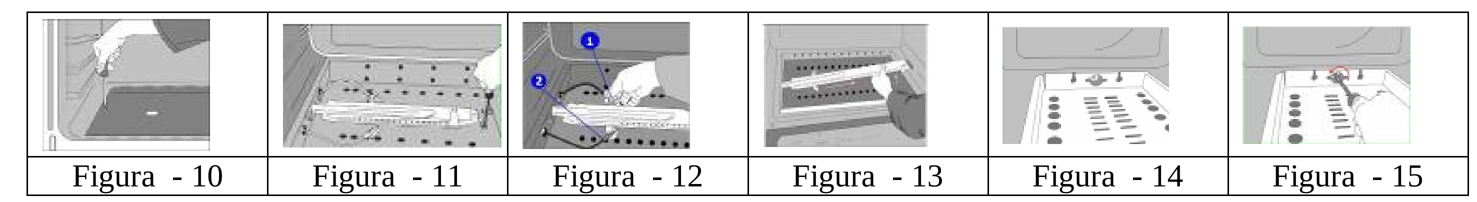


Figura - 10	Figura - 11	Figura - 12	Figura - 13	Figura - 14	Figura - 15

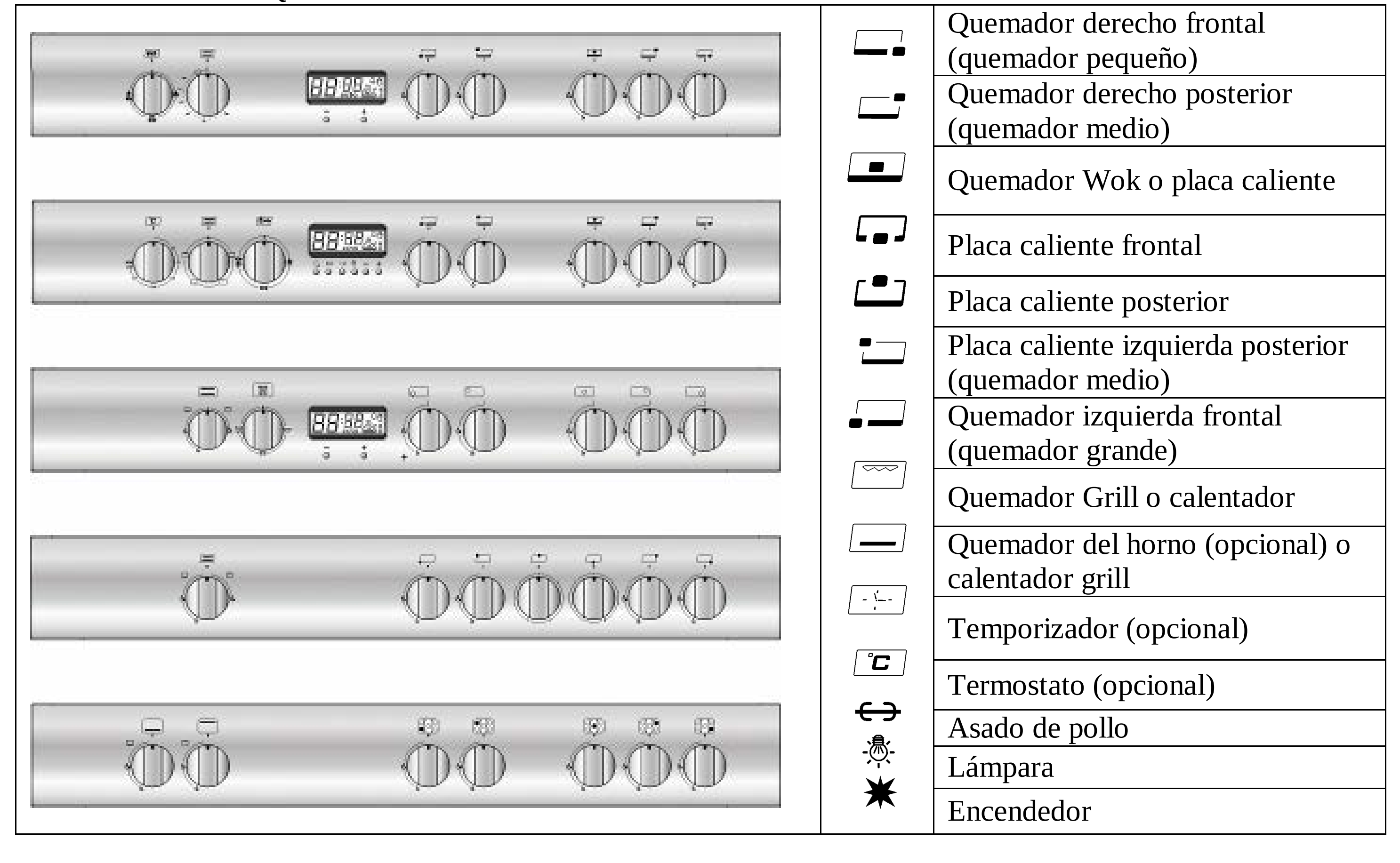
6 –AVISOS IMPORTANTES

1. Se encuentra en la etiqueta de especificaciones de su dispositivo el tipo de gas que está configurado (GLP o gas natural) y otras características técnicas.
2. Voltaje de alimentación del dispositivo es 230 V AC, 50 Hz.
3. Si el valor actual del fusible es menor que el 16 amperios, hacer instalar un fusible de 16 amperios a un electricista calificado.
4. Como su dispositivo dispone el enchufe a conexión a tierra, asegurarse el uso de un enchufe de conexión a tierra. Si el enchufe conectado a tierra no se utiliza, nuestra empresa no se hace responsable de cualquier pérdida que pueda ocurrir.
5. A menos que la supervisión y la gestión de la seguridad del dispositivo por una persona responsable no se proporcione, este dispositivo no esta destinado para el uso de las personas con una capacidad física, sensorial o mental (incluidos los niños), o por las personas que tienen una falta de experiencia y conocimiento.
6. La manguera de gas del horno y el cable de alimentación no deben pasar en las zonas calientes, evitar su contacto con el dispositivo. Mantener alejado de los bordes afilados y superficies calientes.
7. Cuando el cable de alimentación está dañado, asegurarse la sustitución en un periodo de tiempo más breve posible por personal competente y cualificado.
8. Antes de reemplazar la lámpara del dispositivo, desenchufe el cable de alimentación con el fin de eliminar la posibilidad de una descarga eléctrica.
9. Asegúrese de ajustar el reloj después de un corte de energía. De lo contrario, el horno no funcionará. (Se aplica a los modelos con reloj digital).
10. Conectar su dispositivo, con una válvula de una presión de 30 mbar para el GLP y con una válvula de una presión de 20 mbar para el gas natural.
11. Conectar su horno a la llave de GLP en la ruta más corta, de tal modo que no hay una fuga. Mínima de 40 cm - Max. 125 cm
12. Cuando se realiza el control de fugas de gas, no utiliza ningún encendedor, fósforos, fuego o sustancias no inflamables.

13. El uso del dispositivo creará la humedad y el calor en el cuarto colocado, asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Realizar el mantenimiento de los canales de aire naturales.
14. Realizar el mantenimiento de los canales de aire naturales sobre una base regular.
15. Cuando se usa el horno, las partes accesibles pueden estar calientes, por lo tanto, los niños no deben ser abordados a las zonas calientes y cargadas eléctricamente.
16. No tocar el cristal del horno cuando es caliente con las manos desnudas o con la ayuda de un instrumento.
17. Antes de comenzar a utilizar el dispositivo, mantener alejado los materiales combustibles como cortinas, telas, papel. No coloque los materiales inflamables o combustibles sobre o en el interior del dispositivo.
18. Debe utilizar la placa de protección del panel de control cuando el horno es en modo de parrilla.
19. Las carillas de gas son protegidas por cierres. No encienda sin pulsar el botón.
20. Los grifos del dispositivo tienen el sistema de corte de gas de seguridad. Mantenga pulsado el botón en el rango de 5 a 10 segundos después de la ignición. Si no se produce la combustión, repita este proceso 5-6 veces. Póngase en contacto con el servicio técnico más cercano si el problema persiste.
21. Cuando cuece en la sección de asado de pollo, poner la bandeja en el estante inferior y añadir 200 ml de agua.
22. Cuando se utiliza la parrilla de escupir, asegúrese de que la parte de rejilla de la polea trasera es insertada en V - cama, sobre el grill.
23. En caso de que tanto el calentador de horno inferior y superior no es disponible para el uso simultáneo, el calentador inferior está diseñada para la cocción, el calentador superior para hacer una fritura.
24. Como vidrio podría romper debido a los arañazos en la superficie de la puerta, no utilice los productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar.
25. AVISO: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.
26. Los niños deben ser supervisados con el fin de evitar el juega con el dispositivo.

7 – IDENTIFICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

SÍMBOLOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL PANEL DE CONTROL Y SUS DESCRIPCIONES



	Quemador derecho frontal (quemador pequeño)
	Quemador derecho posterior (quemador medio)
	Quemador Wok o placa caliente
	Placa caliente frontal
	Placa caliente posterior
	Placa caliente izquierda posterior (quemador medio)
	Quemador izquierda frontal (quemador grande)
	Quemador Grill o calentador
	Quemador del horno (opcional) o calentador grill
	Temporizador (opcional)
	Termostato (opcional)
	Asado de pollo
	Lámpara
	Encendedor

8 – IDENTIFICACIÓN DEL DISPOSITIVO



1-	Mango
2-	Puerta del horno de cristal
3-	Botones
4-	Botones de control
5-	Panel de control
6-	Bandeja de cocina
7-	Quemador grande
8-	Rejilla
9-	Quemador medio
10-	Quemador Wok
11-	Rejilla de quemador Wok
12-	Panel posterior
13-	Quemador pequeño
14-	Quemador grande
15-	Panel lateral
16-	Turboventilador (dual)

9 – USO DE LA COCINA

Uso de la cocina:

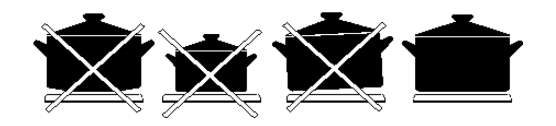
1. El sistema de funcionamiento de quemador del horno está distinto. Cuando desea utilizar su quemador preferido, en primero, debe pulsar el botón de encender el grifo y esperar 5-10 segundos. A continuación, puede encender con la auto-inflamación o un fósforo. Para la ignición, debe pulsar el botón de encender el grifo y esperar 5-10 segundos, entonces puede quitar. Si no se realiza, e inténtelo de nuevo.
2. Los grifos que controlan los hornos de gas tienen un mecanismo especial. Para encender el quemador; Mantenga pulsado el botón de avance continuamente girando el símbolo de la llama y girar en sentido contrario a las agujas del llama (izquierda), Todos los mecheros deben funcionar y solo la cocina que controla debe encender. Mantenga pulsado hasta que lo haga la ignición. (En los modelos auto ignición)
3. Si el sistema de encendido de la cocina es de un botón pulsador, por favor, pulse el botón de gas y pulse el botón de fuego al mismo tiempo que garantiza la posición de apertura de la válvula de gas. En los modelos con el sistema de seguridad, si la llama de cocina extingue, el gas se apaga automáticamente. Para funcionar las cocinas con el sistema de seguridad de gas, pulse el botón de cocina y girar en sentido antihorario. Después de la cocción (opcionalmente con auto-inflamación o cerillo), para la activación del sistema de seguridad de gas, manteniendo pulsado el botón, espera 5, 10 segundos.

	NIVEL 1	**NIVE L 2**	**NIVE L 3**	**NIVE L 4**	**NIVEL 5**	**NOVE L 6**
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

Apagado	Apagado completamente	Apagado parcialmente

1. Las placas calientes eléctricas tienen 6 ajuste de temperatura.
2. En el primero uso, funcionar las placas calientes eléctricas en 6a posición durante 5 minutos. Este procedimiento aleje el conservante en la superficie de la placa y mejora la eficiencia de cocción.
3. Para obtener la máxima eficiencia, deben ser considerados el uso de las ollas de fondo plano y mango largo y tamaños de olla deben ser como siguiente.

Quemador wok	24 - 28 cm
Gran Quemador	22 - 26 cm
Quemador medio	18 - 22 cm
Quemador pequeño	12 - 18 cm



10 – USO DEL HORNO

Primero uso del horno:

Después de hacer las conexiones necesarias para el primer uso del horno de acuerdo a las instrucciones, debe:
1.Retirar las etiquetas o los accesorios que se encuentren en el interior del horno. Eliminar cualquier lámina protectora sobre la superficie frontal del dispositivo.
2. Limpiar el polvo y los residuos de envase en el interior del horno con un paño húmedo. El interior del horno debe ser hueco. Conectar el cable al dispositivo.

3. Ayustar la temperatura más alta el mando del termostato (250 ° C), y funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta del horno cerrada. Mientras tanto, un ligero olor y humo puede producirse, que es normal.
4. Después de que el horno se haya enfriado, el interior del horno se debe limpiar con el agua caliente con un detergente suave y secar con un paño limpio. Ahora, puede usar su horno.

El uso normal del horno:

1. Para iniciar la cocción, ayustar el botón de termostato y la temperatura que quiere hacer según el tipo de comida para cocinar.
2. En los modelos con temporizador mecánico, puede ayustar el tiempo de cocción que desea, con la tecla. Cuando expira el tiempo, el temporizador corte la energía de los calentadores, y emite un sonido en forma de llamada.
3. En los modelos con temporizador digital, el temporizador apaga los calentadores según la información introducida en el final del tiempo de cocción, y emite un tono de llamada.
4. No abrir la puerta del horno durante la cocción, con frecuencia. Esto afectará negativamente el tiempo de cocción y la circulación del aire en el horno.
5. Cuando cuece el pastel, el uso del molde dará resultados más positivos.

TABLA DE COCCIÓN

Comida	Posición de la parilla	Tiempo de cocción (minutos)
PASTEL DE CREMA	2	30 - 35
PASTEL/PASTELERÍA	2	35 - 45
GALLETAS	3	20 - 25
COOKIE	3	20 - 35
TARTA	2	25 - 35
TORTA CON HARINA DE GALLETA	2	30 - 40
PANQUE	2	35 - 45
BOLLO	2	20 - 30
CORDERO	3	20 - 25
GANADO	3	30 - 40
OVEJA	3	30 - 40
POLLO (PIEZA)	3	30 - 40
PEZ	3	20 - 30

Nota: Los valores de la tabla son los resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Puede experimentar con diferentes gustos y sabores según su gusto. Antes de cocer, debe precalentar durante 5-10 minutos.

11 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe de la toma, que proporciona la electricidad para el horno, girando la válvula de gas y corte el flujo de gas.
2. No limpiar el interior del horno, su panel, su puerta, sus bandejas, y otras partes, con las herramientas duras tales como cepillo duro o lana de acero o cuchillo. No utiliza los materiales abrasivos, o detergentes.
3. Después de limpiar las partes interiores del horno con una tela jabonada, enjuague y seque con un paño suave.
4. Limpie las superficies de vidrio con los productos de limpieza especiales.
5. Lavar ocasionalmente los quemadores y puertas de la cocina con agua jabonado, y limpiar los canales de gas con ayuda del cepillo.
6. Para la limpieza del horno, no debe usar ácido, disolvente, o sustancias inflamables.
7. No limpiar el horno con las limpiadoras de vapor.
8. No lave cualquier parte del horno en lavavajillas.
9. Para limpiar la puerta de cristal del horno, abrir la puerta y llevar a una posición horizontal, y retirar el perfil de la puerta de vidrio interior (en la superficie superior y con la parrilla). Retire cuidadosamente deslizando el panel interior, limpie y enjuague el cristal. Después del secado, conecte el vidrio y el perfil de la puerta de vidrio superior.
10. Después de que se cierra en un corto período de tiempo cuando el horno está en funcionamiento, o enciende de nuevo, estará caliente. No toque con los calentadores.
11. Antes de abrir la cubierta superior, limpie las gotitas de líquido que se pueden encontrar. También, antes de cerrar la puerta, asegúrese de que todos los quemadores sean bien cerrados.

Si el dispositivo no funciona;

1. Compruebe la válvula principal de gas.
2. La manguera de gas puede ser rota o torcida.
3. Compruebe la conexión del horno del tubo de gas.
4. Recomendamos que cambie la válvula principal de gas en cada dos años.
5. Verifique su dispositivo esté conectado a una toma de corriente de una manera saludable.
6. Compruebe la red eléctrica.
7. Compruebe el fusible.
8. Compruebe si hay cualquier daño en el cable, enchufe del dispositivo.
9. Póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano si no puede resolver el problema.